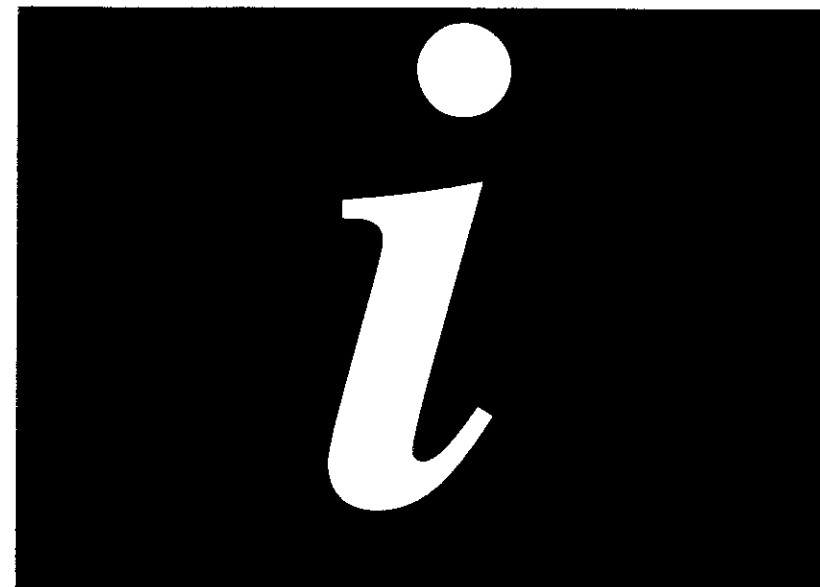


**I N F O**



Mikrowellenherd, Gebrauchsanweisung

(D)

Four à micro-ondes, Notice d'utilisation

(F)

Magnetronoven, Gebruiksaanwijzing

(NL)

899 661 919 225

 **Electrolux**

CE

code 98069 01- 20

**EMC 3280**

 **Electrolux**

## Gefeliciteerd met uw nieuwe magnetron

Wij zijn verheugd dat u een Electrolux-product heeft gekozen, en wij zijn er van overtuigd dat u veel gemak en plezier van uw nieuwe magnetron zult hebben. Zoals met alle apparaten duurt het enige tijd voordat u alle functies en bijzonderheden zult kennen, maar daarna zult u de oven niet meer kunnen missen.

GUTEX600 - 04/95 NL

## Inhoud

<b>Belangrijke aanwijzingen</b>	
Afvalverwerking: verpakking en oude toestel	104
<b>Aanwijzingen m.b.t. de veiligheid</b>	
Algemeen	105
Zo voorkomt u beschadiging van het toestel	105
Magnetron	106
Grill/hetelucht	108
<b>Algemene aanwijzingen voor het gebruik</b>	
Geschikt servies	109
Hierop moet u ook letten	110
<b>Opstelling/aansluiting</b>	
Vrijstaand toestel	111
Inbouwtoestel	111
<b>Beschrijving</b>	
Toestel	112
Bedieningspaneel	113
Indikatieveld	114
Accessoires	115
<b>Vóór het in gebruik nemen</b>	
Reinigen	117
Inzetten van de accessoires	117
Dagtijd instellen	118
<b>Beknopte gebruiksaanwijzing</b>	119
<b>Verwarmingsmethoden</b>	121
Magnetron solo	122
Aanwijzingen voor instellen van het vermogen	123
Automatische programma's	124
Ontdooi-automaat	124
Kookautomaat	125
Kombinatie ontdooi-kookautomaat	125
Hetelucht	126
turbo-grilleren	127
Vlak-grilleren	128
Kombinatie magnetron en hetelucht	129
Kombinatie magnetron en turbo-grilleren	130
Kombinatie magnetron en vlak-grilleren	131
Voorkeuze duur/einde	132
Programmageheugens	133
Kookwekker	134
<b>Tabellen/tips</b>	
Tabellen magnetron	135
Praktische tips voor het gebruik	139
Tips voor de magnetron	140
Tabel bakken	141
Tips voor het bakken	142
Tabel braden	143
Tabel grillen	144
Tips voor braden en grillen	145
<b>Reiniging en onderhoud</b>	146
<b>Wat is er aan de hand als ...</b>	147
<b>Klantenservice</b>	149

IV600 - 04/95 NL

## Belangrijke aanwijzingen

### Afvalverwerking: verpakking en oud apparaat

#### Verpakking

Onze magnetronovens moeten vervoerd worden en hebben daarom een effectieve beschermende verpakking nodig. Daarbij beperken wij ons tot het absoluut noodzakelijke. Folie en styropor kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen.

#### Verstikkingsgevaar! Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.

Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn niet milieu-onvriendelijk en kunnen hergebruikt worden.

Het karton is van oud papier gemaakt, het hout is onbehandeld. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen:

>PE< voor polyethyleen, bijv. de doorzichtige folieverpakking

>PS< voor geschuimd polystyreen, bijv. de hoekbeschermers (volkomen cfk-vrij)

>PP< voor polypropreen, bijv. de verpakkingsbanden

Door hergebruik van de verpakking hoeven minder grondstoffen gebruikt te worden en wordt de hoeveelheid afval kleiner.

Informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.

#### Oud toestel

Als u uw oude toestel afdankt, maak het dan onbruikbaar. Stekker uit het stopcontact trekken, aansluitsnoer afsnijden.

Informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.

EVA600 - 04/95 NL

## Aanwijzingen m. b. t. de veiligheid

### Algemeen

- ☐ Het toestel alleen met draaiplateau en draaimechanisme gebruiken.
- ☐ Gebruik alleen voor de magnetron geschikt servies.
- ☐ Houd bij rookvorming het toestel gesloten. Toestel uitschakelen en stekker uit het stopcontact trekken of zekering in de huisinstallatie uitschakelen.
- ☐ Gebruik het toestel in geen geval, als het niet meer onberispelijk funktioneert.
- ☐ Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet het door een soortgelijk snoer vervangen worden.
- ☐ Dit toestel voldoet aan de betreffende veiligheidsbepalingen. Reparaties aan elektrische toestellen mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden. Wend u daarom altijd tot onze afdeling Klantenservice. Alleen originele AEG-onderdelen voldoen aan alle eisen!
- ☐ Dit apparaat is bestemd om te worden neergezet (of te worden ingebouwd) op het aanrecht op minimaal 85 cm van de vloer. Zet de oven op een plaats en horizontaal vlak. Neem een plaats die ver is verwijderd van andere warmtebronnen of dampen.
- ☐ Controleer of de lucht vrij om het apparaat kan circuleren. Laat voldoende vrije ruimte, 5 cm, tussen het apparaat en de muur aan de zijkanten en 10 cm aan de achterzijde.

### Zo voorkomt u beschadiging van het toestel

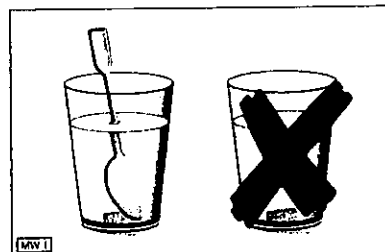
- ☐ Niets tussen deur en deurlijst klemmen.
- ☐ Deurafdichtingen en afsluitvlakken altijd schoon houden.
- ☐ Geen brandbare voorwerpen in de magnetron bewaren. Bij het inschakelen kunnen ze ontvlammen.
- ☐ Schakel het toestel alleen in, als zich levensmiddelen in de ovenruimte bevinden. Anders kan het toestel overbelast raken.

SIB600 - 04/95 NL - SIB604 - 04/95 NL

## Aanwijzingen m. b. t. de veiligheid

### Magnetron

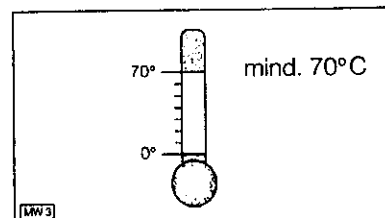
- ❑ Zet bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een theelepeltje in het glas of kopje om overkoken te voorkomen. In geval van kookpuntvertraging wordt de kooktemperatuur bereikt, zonder dat de typische belletjes opstijgen. Reeds bij lichte aanraking van het glas of kopje kan de vloeistof dan plotseling hevig overkoken of spatten. **Verbrandingsgevaar!**



- ❑ Levensmiddelen met een schil of vel, zoals aardappelen, tomaten, worstjes, altijd eerst met een vork inprikken, zodat de levensmiddelen niet barsten.

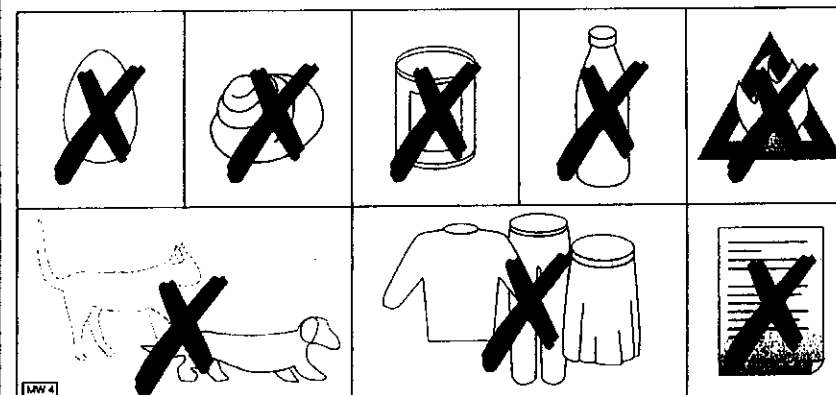


- ❑ Let erop, dat bij het koken en verwarmen van levensmiddelen een minimumtemperatuur van 70 °C bereikt wordt. Let daarom op de in de tabellen aangegeven waarden (tijd/vermogen). Gebruik voor het meten van de temperatuur van de levensmiddelen nooit een kwik- of vloeistofthermometer.



- ❑ Babyvoeding in potjes of flesjes altijd zonder deksel verwarmen. Na het verwarmen goed omroeren of schudden, zodat de warmte zich gelijkmatig verdeelt. **Beslist de temperatuur controleren**, voordat u de baby gaat voeren.
- ❑ In de magnetron verwarmde levensmiddelen geven warmte aan het servies af. **Gebruik daarom pannelappen.**
- ❑ Laat levensmiddelen niet te gaar worden door te lange tijden en te hoge vermogens. Bepaalde delen van de levensmiddelen drogen anders snel uit en verbranden.

### Gebruik de magnetronoven niet:

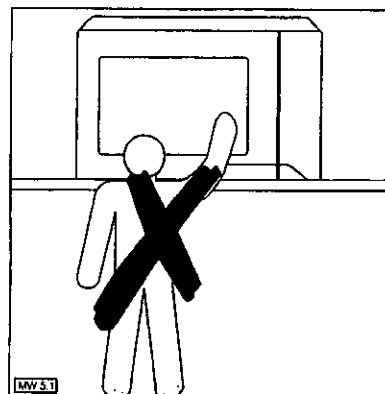


- voor het koken van eieren in de dop en slakken in huisjes, ze springen dan!
- om grote hoeveelheden olie (fondue, frituren) en sterke alcoholische drank te verwarmen. **Zelfontbranding! Explosiegevaar!**
- om gesloten flessen, blikken e.d. te verwarmen
- om dieren, textiel en papier te drogen
- voor servies van porselein, aardewerk enz. dat holle ruimtes heeft die zich met water kunnen vullen en bij het warm worden stoomdruk kunnen opbouwen.

## Aanwijzingen m. b. t. de veiligheid

### Grill/hetelucht

- ☐ Het toestel alleen bij vlak-grilleren, infra-therm-grilleren of hetelucht voorverwarmen. Nooit bij combinatie met magnetron of bij magnetron solo.
- ☐ Bij het gebruik van grill of hetelucht (alleen of in combinatie met magnetron) wordt het zichtvenster heet. Houd daarom kleine kinderen uit de buurt van de toesteldeur.
- ☐ De ovenruimte, het grillelement, de inhangroosters, het draaiplateau worden tijdens het gebruik heet. Denk erom vóór u deze delen aanraakt.



MW 5.1

## Algemene aanwijzingen voor het gebruik

### Geschikt servies

Materiaal	Bereidingswijze			
	magne-tron	hete-lucht	grill	gekombineerd gebruik
vuurvast glas en porselein (zonder metalen delen)	X	X	X	X
niet vuurvast glas en porselein <sup>1)</sup>	X	–	–	–
glas en glas-keramiek van vuur- en vriesvast materiaal	X	X	X	X
aardewerk <sup>2)</sup>				
kunststof, hittebestendig tot 200 °C	X	X <sup>3)</sup>	–	X <sup>3)</sup>
karton/papier	X	–	–	–
vershoudfolie	X	–	–	–
braadfolie met speciale sluiting voor magnetron	X	X <sup>3)</sup>	–	X <sup>3)</sup>
braadpannen van metaal, bijv. emaille, gietijzer	–	X	X	–
bakvormen, zwart gelakt of met speciale laag	–	X	–	–
grillrooster	X	X	X	X
glazen braadslede	X	X	X	X
bakplaat	–	X	–	–

X geschikt – niet geschikt

<sup>1)</sup> zonder versieringen van goud, zilver, platina of metaal

<sup>2)</sup> zonder metaalhoudend glazuur

<sup>3)</sup> let op de door de fabrikant opgegeven maximumtemperaturen.

## Algemene aanwijzingen voor het gebruik

### Hierop moet u ook letten

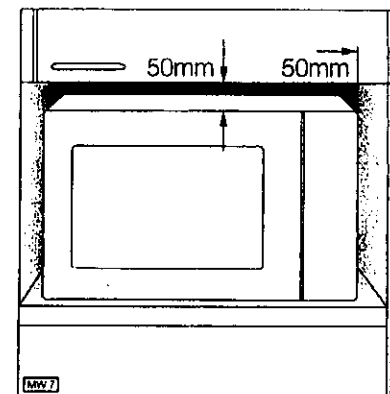
- ☐ Levensmiddelen zijn verschillend van vorm en kwaliteit. Ze worden in verschillende hoeveelheden toeberaid. Benodigde tijd en vermogen voor ontdooien, verwarmen of koken zijn daarom ook verschillend. Als grove richtlijn geldt:  
**dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd.**  
Houd de tabellen aan. Stel altijd eerst de kortste tijd in en alleen als het nodig is een langere tijd.
- ☐ Bij het werken in de magnetron ontstaat de warmte in de levensmiddelen zelf. Daarom kunnen niet alle plaatsen tegelijk verhit worden. Vooral bij grotere hoeveelheden dienen de verwarmde levensmiddelen daarom omgeroerd of omgekeerd te worden.
- ☐ In de tabellen is „standtijd” aangegeven. Laat de levensmiddelen in de uitgeschakelde oven of buiten de oven staan, zodat de warmte zich nog gelijkmatiger kan verdelen.

WB600 - 04/95 NL

## Opstelling/aansluiting

### Vrijstaand toestel

Om een onberispelijke ventilatie te garanderen, is een ruimte van 5 cm rondom het toestel noodzakelijk.  
Aansluiting aan een kontaktdoos met rand-aarde, zekering 16 A.



### Inbouwtoestel

Voor inbouw in een hoge kast gebruikt u het daarvoor bestemde inbouwraam. Volg de aanwijzingen in de montage-aanwijzing op.  
Aansluiting aan een kontaktdoos met rand-aarde, zekering 16 A.  
In de elektrische installatie moet een inrichting aangebracht zijn die het mogelijk maakt om met een kontaktopening van min. 3 mm alle polen van het net te scheiden. Geschikte scheidingsinrichtingen zijn bijv. hoofdschakelaar en zekeringen.



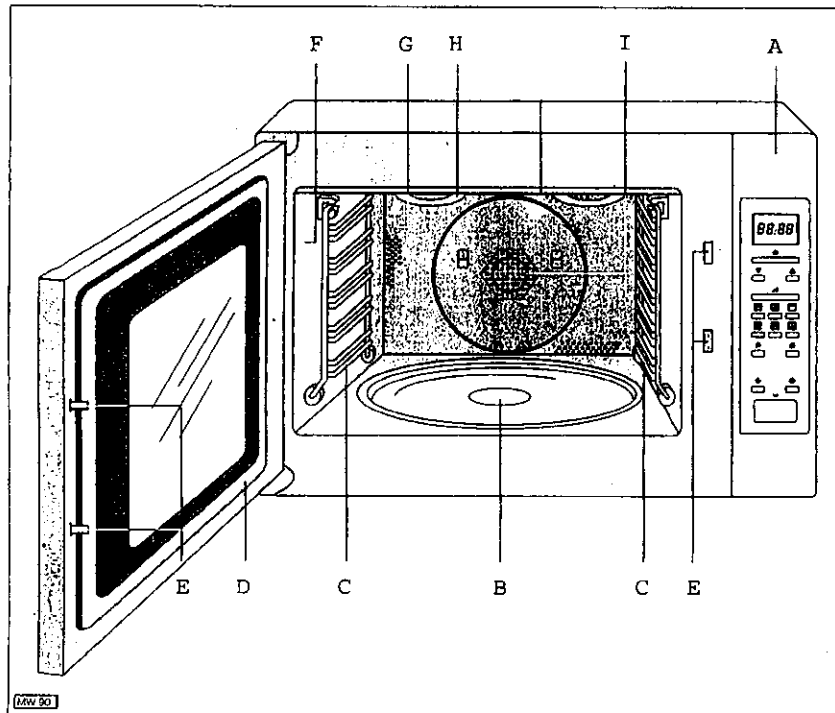
Dit toestel voldoet aan de volgende EG-richtlijnen:

- laagspanningsrichtlijn: 73/23/EEG van 19.02.1973
- EMC-richtlijn: 89/336/EEG van 03.05.1989 (inkl. wijzigingsrichtlijn 92/31/EEG)

AT601-1 - 04/95 NL - AEB01-1 - 04/95 NL - CE600 - 04/95 NL

## Beschrijving

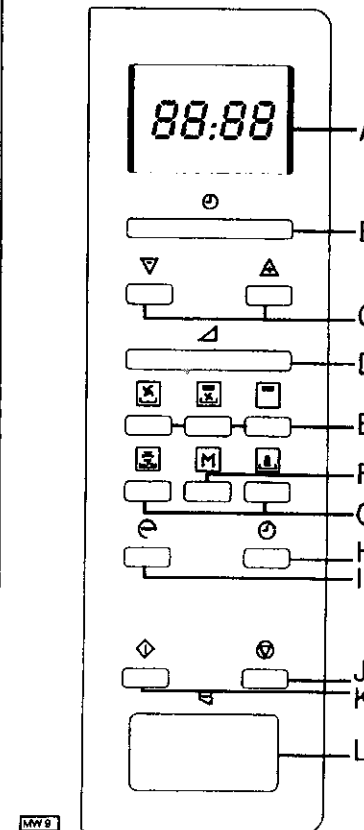
### Apparaat



- A bedieningspaneel
- B draaiplateau
- C Ovenrichels
- D deurafdichting
- E deursluiting en -beveiliging
- F ovenverlichting
- G afdekplaatje van de antenne
- H grillelement
- I verwarmingselement en ventilator

GBB04-04/95 NL

### Bedieningspaneel

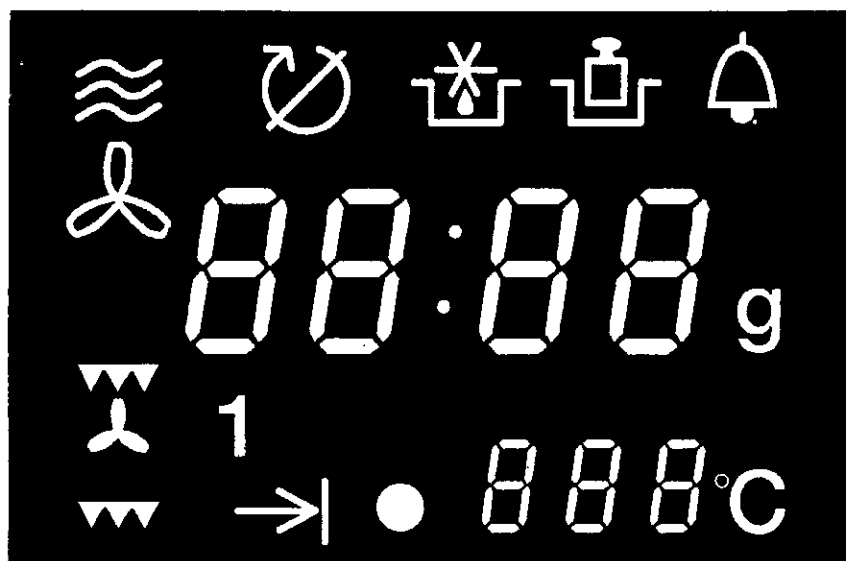


- A **indicatieveld** voor dagtijd, procestijd, functie enz.
- B **toets voor tijdstelling** ⌚
- C **invoertoetsen plus en min (+/-)** om bijv. tijd in te voeren
- D **toets voor magnetronvermogen** ▽ voor instellen van de gewenste vermogensstand
- E **funktietoetsen voor verwarmingsmethoden**
  - ▢ vlak-grilleren
  - ▢ infratherm-grilleren
  - ▢ hetelucht
- F **toets om programma op te slaan**
- G **toetsen voor automatische programma's**
  - ▢ ontdooi-automaat
  - ▢ kookautomaat
- H **toets voor voorkeuze duur/einde** → voor het bepalen van bak-, braad- of grill-tijden en de uitschakeltijd
- I **toets** ⌚ **om het draaiplateau uit te schakelen**
- J **korrektietoets** ⌚ voor het wissen van fout ingevoerde gegevens of voor het onderbreken van een proces
- K **start-toets** ⌚ voor het starten van de gekozen functie
- L **toets** → **om de deur te openen**

BB600-04/95 NL

## Beschrijving

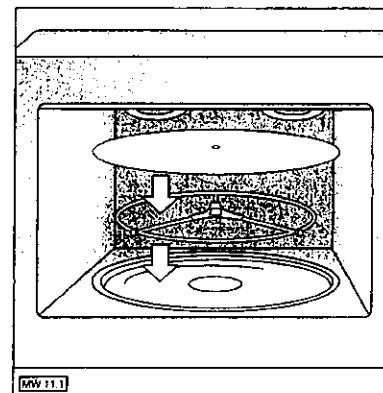
### Indikatieveld



#### Betekenis van de symbolen in het indikatieveld:

- 00:00** geeft dagtijd, procestijd, gewicht enz. aan  
 magnetron  
 draaiplateau uit  
 ontdooi-automaat  
 kookautomaat  
 kookwekker  
**0000°C** temperatuurindicatie  
 50-250 °C bij en   
 50-200 °C bij en   
 temperatuurkontrolelampje (brandt totdat de ingestelde temperatuur bereikt is)  
 voorkeuze duur/einde  
**1** indicatie voor programmeergeugen  
 vlak-grilleren  
 infratherm-grilleren  
 hetelucht

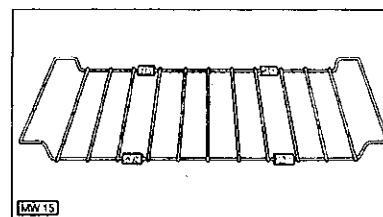
### Accessoires



Zo zet u het **draaiplateau** en het **draaimechanisme** in.

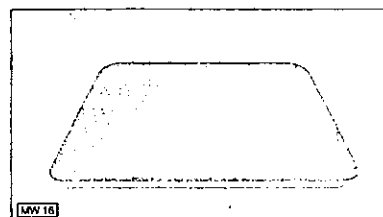
Let erop dat het draaimechanisme goed op z'n plek zit.

Het draaiplateau kan tijdens het gebruik rechtsonder of linksom draaien.



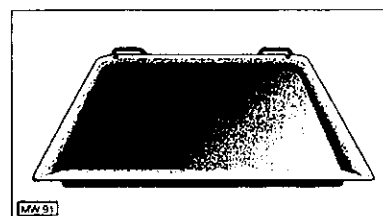
#### Grillrooster

Voor het grillen van bijv. vlees en gevogelte of voor het gratineren van bijv. toast.



#### Glazen braadslede

Voor vlees, gebak of ovenschotels. En als u vlees op het rooster grilt, schuift u de braadslede onder het rooster, om het vleesvocht op te vangen.



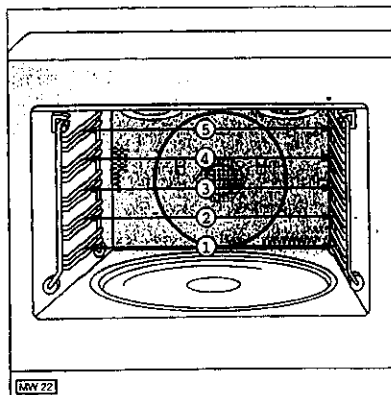
#### Bakplaat

Voor gebak en koekjes.

Let er bij het inschuiven op, dat de afstandhouders naar de achterwand van de oven wijzen.



## Beschrijving



### Inschuifhoogten

Het toestel heeft 5 inschuifhoogten. Afhankelijk van de verwarmingsmethode plaatst u de accessoires in de oven volgens de aanwijzingen in de tabellen.

## Vóór het in gebruik nemen

### Reinigen

Het toestelfront met een vochtig doekje afnemen. Geen scherpe, schurende reinigingsmiddelen gebruiken (kans op beschadiging).

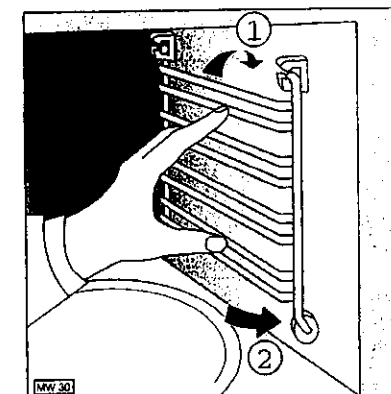
Bij roestvrij stalen fronten gebruikt u in de handel verkrijgbare middelen voor roestvrij staal, die tegelijk een beschermende laag tegen vingerafdrukken vormen.

Voordat u het toestel in gebruik neemt, neemt u alle accessoires (inkl. draaiplateau en draaimechanisme) uit de oven. Reinig de accessoires in een warm sopje. De ovenruimte met een zachte, vochtige doek afnemen.

### Inzetten van de accessoires:

Nu zet u de volgende accessoires in:

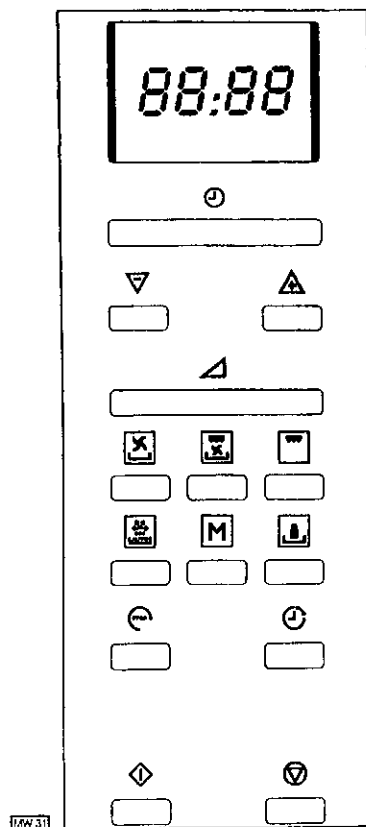
- ☐ **Draaimechanisme en draaiplateau** (zie hoofdstuk „Accessoires“).
- ☐ **Inhangroosters:**  
Rooster aan de bovenzijde plaatsen, naar beneden trekken en tegen de zijwand klappen. Uitnemen geschiedt in omgekeerde volgorde.
- ☐ De andere accessoires zet u alleen in als u ze nodig hebt.



## Vóór het in gebruik nemen

### Dagtijd instellen

Voorbeeld: 12.15 uur



[MW 31]

1. Toestel aan het stroomnet aansluiten. In het indicatieveld knippert „0:00“.



[MW 32]

2. M.b.v. de „+/-“toetsen de uren instellen. Toets indrukken. In het indicatieveld verschijnt „12:00“.



[MW 33]

3. M.b.v. de „+/-“toetsen de minuten instellen en daarna toets indrukken. In het indicatieveld verschijnt de dagtijd. Het toestel is nu klaar voor het gebruik.



[MW 34]

#### Aanwijzing:

Om de dagtijd te corrigeren of te wissen drukt u twee maal toets in. Dan herhaalt u de bovengenoemde stappen.






## Beknopte gebruiksaanwijzing

Proces	Resultaat/opmerking
1. Toets om de deur te openen  indrukken.	Deur gaat open en de ovenverlichting wordt ingeschakeld.
2. Levensmiddelen in de ovenruimte zetten.	
3. Deur sluiten. Als de deur niet goed dicht is, funktioneert het toestel niet.	De deur valt hoorbaar in het slot.
4. Oven instellen; zie beschrijving op de volgende pagina's.	BELANGRIJK: altijd eerst de duur instellen.
5. Indien nodig: draaiplateau d. m. v. toets  uitschakelen. <sup>1)</sup>	Als het draaiplateau uitgeschakeld is, brandt symbool . Het draaiplateau alleen uitschakelen als u rechthoekig servies gebruikt, dat groter is dan het draaiplateau. <b>Kans op blokkeren!</b>
6. Start-toets  indrukken.	Het toestel start, de ovenverlichting gaat aan, in het indicatieveld verschijnt de ingestelde procestijd, die in stappen van 1 seconde terugtelt. De symbolen voor de gekozen functies branden.
7. Eind van het proces. <sup>2)</sup>	Een signaaltoon geeft het einde van het proces aan. Het toestel en de ovenverlichting worden uitgeschakeld. In het indicatieveld verschijnt weer de dagtijd.

#### Aanwijzingen:

- <sup>1)</sup> Het draaiplateau is als u het toestel in gebruik neemt altijd ingeschakeld. Als u het draaiplateau tijdens het gebruik wilt uitschakelen, moet u door twee maal indrukken van toets het proces afbreken en de stappen 4, 5 en 6 herhalen.
- <sup>2)</sup> Bij kookprocessen met een magnetronvermogen van „P 5“ of hoger, wordt maximaal 15 minuten de warmhoudstand ingeschakeld. In het indicatieveld verschijnt „H:H“. Na afloop van deze tijd verschijnt de dagtijd weer. Als u tijdens het warmhouden de toesteldeur opent, wordt de warmhoudfase afgebroken. De warmhoudstand kan niet apart ingesteld worden.

## Beknopte gebruiksaanwijzing

Proces	Resultaat/opmerking
<b>8.</b> Tijdens het kookproces	
<b>8.1</b> Deur openen d. m. v. deuropenings-toets  om bijv. om te roeren.  Deur sluiten en start-toets  indrukken.	Het toestel schakelt uit. De ovenverlichting blijft aan. In het indicatiervenster knipperen de betreffende bedrijfsindicaties. De instellingen blijven behouden. De resterende tijd loopt automatisch af.
<b>8.2</b> Korrektietoets  1 maal indrukken.	Alle processen (ook automatische programma's) kunnen zo onderbroken worden.
<b>8.3</b> Korrektietoets  2 maal indrukken.	Het lopende programma wordt voortijdig afgebroken. In het indicatienveld verschijnt weer de dagtijd.
<b>8.4</b> Toets voor magnetronvermogen 	De ingestelde vermogensstand wordt even aangegeven.

KAG00-04/95 NL

## Verwarmingsmethoden

Dit toestel biedt u verschillende verwarmingsmethoden:



### Magnetron solo

De warmte wordt direkt in de levensmiddelen opgewekt. Voor het verwarmen van kant-en-klare gerechten en dranken, voor het ontdooien van vlees of fruit en voor het koken van groente en vis.



### Hetelucht

Een ventilator in de achterwand van de oven zorgt voor een voortdurende cirkulatie van de lucht in de ovenruimte, die door een verwarmingselement verwarmd wordt. De warmte bereikt de levensmiddelen van alle kanten. Voor bakken op de bakplaat, in de glazen braadslede en in bakvormen.



### Turbo-grilleren

Grillelement en ventilator werken tegelijk. Vlees en gevogelte kunt u grillen of braden zonder dat een draaispit nodig is.



### Vlak-grilleren

Hier komt de warmte van het grillelement in de bovenkant van de ovenruimte. Vlak-grilleren is geschikt voor het grillen van platte stukken vlees, bijv. steaks, braadworst of voor het gratineren van toast.

### Gekombineerd gebruik

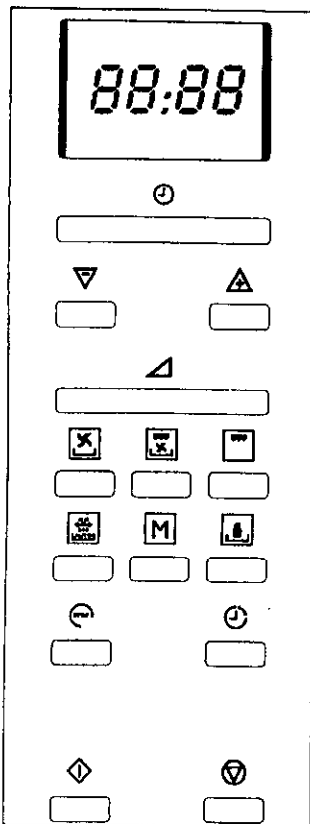
Bij hetelucht, infratherm-grilleren en vlak-grilleren kunt u ook de magnetron inschakelen. De gerechten worden in korte tijd gaar en tegelijk bruin.

BA600-1-04/95 NL

## Aleen Microgolven ≈

### Inschakelen

Voorbeeld: 1 minuut 15 seconden bij vermogensstand „P9”.



1. Toets ⌚ indrukken. De dagtijd gaat uit. M. b. v. de „+/-”toetsen de gewenste procestijd instellen.



2. Toets ▲ indrukken. In het indicatieveld verschijnt de hoogste vermogensstand „P9”. Het magnetronsymbool ≈ knippert.



3. M. b. v. de „+/-”toetsen de gewenste vermogensstand instellen en de start-toets ▶ indrukken. De ingestelde tijd loopt af. Het magnetronsymbool ≈ brandt.



### Aanwijzingen:

De tijden kunnen als volgt worden ingesteld:

tot 30 sek.	in stappen van 5 sek.
vanaf 30 sek.	in stappen van 10 sek.
vanaf 1 min.	in stappen van 15 sek.
vanaf 3 min.	in stappen van 30 sek.
vanaf 6 min.	in stappen van 1 minuut

Metalen voorwerpen moeten minstens 2 cm van de ovenwanden en de toesteldeur verwijderd blijven.

### Aanwijzingen voor instellen van het vermogen


In het volgende overzicht kunt u zien, bij welke vermogensstand u wat kunt doen.

<b>stand 9 (900 watt)</b> <b>stand 8 (750 watt)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- aan de kook brengen en aanbraden aan het begin van een kook- of braadproces</li> <li>- verwarmen van kant-en-klare gerechten</li> <li>- ontdooien en verwarmen van diepgevroren kant-en-klare gerechten.</li> </ul>
<b>stand 7 (670 watt)</b> <b>stand 6 (580 watt)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- verwarmen van gevoelige levensmiddelen als paddestoelen, kaas, slakken, mosselen, stukgeslagen eieren, boter</li> <li>- verwarmen van babyvoeding in potjes</li> <li>- smelten van chocoladeglazuur.</li> </ul>
<b>stand 5 (500 watt)</b> <b>stand 4 (400 watt)</b> <b>stand 3 (300 watt)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- verder koken van soep, éénpansgerechten, ovenschotels, pasta (na aan de kook brengen op stand 8/9)</li> </ul>
<b>stand 2 (240 watt)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ontdooien van vlees, vis, fruit, brood en gebak</li> <li>- verder koken van rijst (na aan de kook brengen op stand 8/9).</li> </ul>
<b>stand 2 (240 watt)</b> <b>stand 1 (140 watt)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- verwarmen van koude levensmiddelen, dranken en boter</li> <li>- gistdeeg laten rijzen</li> <li>- ontdooien van room en boter</li> <li>- ontdooien van gebak met room- en botercreme.</li> </ul>

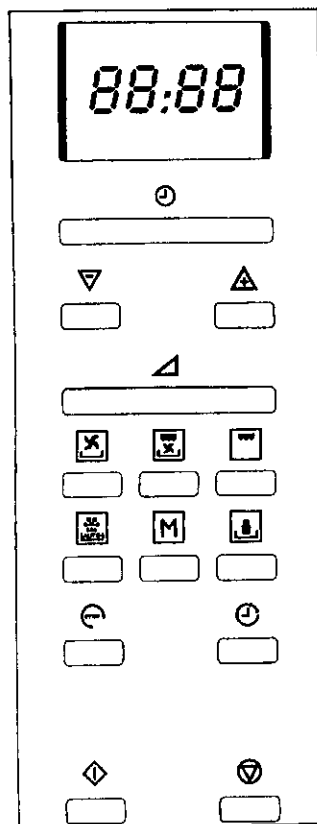
## Alleen Microgolven ≈

### Automatische programma's



#### Ontdooi-automaat

Het toestel heeft 4 ontdooiprogramma's. Door meermaals indrukken van toets  kiest u het gewenste programma en daarna voert u het gewicht van de levensmiddelen in. De rest doet het toestel zelf.

Voorbeeld: 1 kg kip



MW 61

1. Toets  indrukken. De dagtijd gaat uit. In het indicatieveld verschijnt „d1” en het symbool ontdooi-automaat  knippert.





MW 62

2. M. b. v. de „+/-”toetsen stelt u het gewicht van de levensmiddelen (in gram) in.



MW 63

3. Druk toets  in. In het indicatieveld verschijnt de ontdooitijd en de symbolen voor magnetron ≈ en ontdooi-automaat  branden.



MW 64


#### Aanwijzing:

Hieronder kunt u zien, welke levensmiddelen met welk programma ontdooid worden.

Programma „d”	Kategorie levensmiddelen
d1	gevogelte
d2	vlees
d3	vis
d4	gevoelig gebak (roomtaarten enz.)

IBAU600 - 04/95 NL

#### Kookautomaat

Het toestel heeft 8 kookprogramma's. Door meermaals indrukken van toets  kiest u het gewenste programma en daarna voert u het gewicht van de levensmiddelen in. De rest doet het toestel zelf.

#### Aanwijzing:


Hieronder kunt u zien, welke levensmiddelen met welk programma gekookt worden (richtlijnen voor toevoegen van vloeistof: zie tabellen).

Programma „C”	Kategorie levensmiddelen
C1	aardappelen koken
C2	groente koken
C3	vis koken
C4	bevroren groente
C5	vloeistof verwarmen
C6	inhoud van konservenblikjes verwarmen
C7	gekoelde kant-en-klare gerechten verwarmen
C8	bevroren kant-en-klare gerechten

#### Kombinatie ontdooi-/kookautomaat

U kunt de twee automatische functies ook achter elkaar laten verlopen.

Eerst stelt u het gewenste ontdooiprogramma in (programma kiezen en gewicht invoeren).

**Niet** de start-toets  indrukken.

Dan voert u alle gegevens voor het benodigde kookprogramma in (programma en gewicht).

Daarna drukt u de start-toets  in.

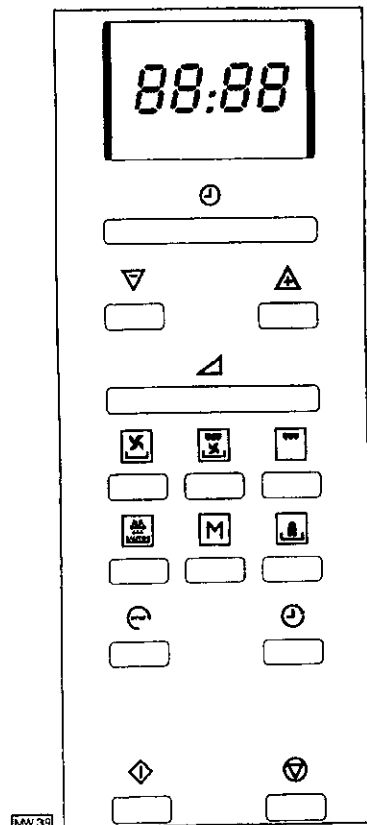
Na afloop van de ontdooitijd schakelt het toestel automatisch het kookprogramma in.


IBAU601 - 04/95 NL - IBAU602 - 04/95 NL

## Hetelucht



### Inschakelen

Voorbeeld: 20 minuten bij 170 °C





1. Toets  indrukken. De dagtijd gaat uit. M. b. v. de „+/-“toetsen de minuten instellen.



2. Toets  indrukken. In het indicatieveld verschijnt de ingestelde tijd en de temperatuur „150 °C“. Het heteluchtsymbool  knippert.



3. M. b. v. de „+/-“toetsen de gewenste temperatuur instellen en toets  indrukken. De ingestelde tijd loopt af. Het heteluchtsymbool  brandt.



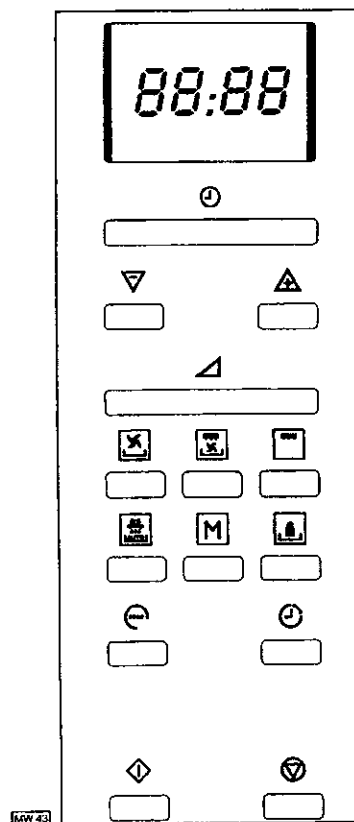
#### Aanwijzing:


U kunt het toestel ook op hetelucht instellen zonder een tijd in te voeren, bijv. om voor te verwarmen.

## Turbo-grilleren



### Inschakelen

Voorbeeld: 20 minuten bij 190 °C





1. Toets  indrukken. De dagtijd gaat uit. M. b. v. de „+/-“toetsen de minuten instellen.



2. Toets  indrukken. In het indicatieveld verschijnt de ingestelde tijd en de temperatuur „180 °C“. Het symbool voor turbo-grilleren  knippert.



3. M. b. v. de „+/-“toetsen de gewenste temperatuur instellen en toets  indrukken. De ingestelde tijd loopt af. Het symbool voor turbo-grilleren  brandt.



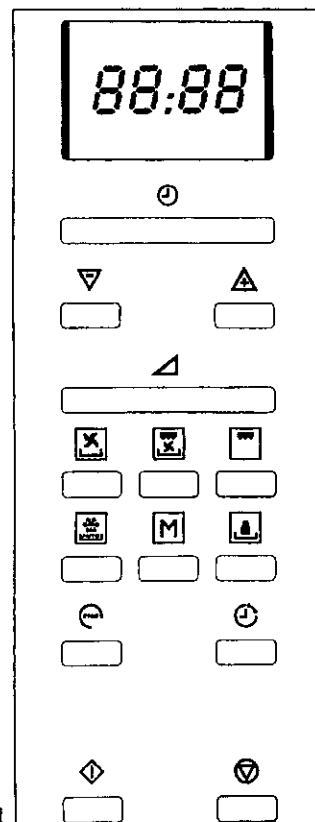
#### Aanwijzing:

U kunt het toestel ook op turbo-grilleren instellen zonder een tijd in te voeren, bijv. om voor te verwarmen.

## Vlak-grilleren ☐

### Inschakelen

Voorbeeld: 4 minuten bij 190 °C



MW 48

1. Toets ⏻ indrukken. De dagtijd gaat uit. M. b. v. de „+/-“toetsen de minuten instellen.



2. Toets ☐ indrukken. In het indicatieveld verschijnt de ingestelde tijd en de hoogste temperatuur „200 °C“. Het symbool voor vlak-grilleren ☐ knippert.



3. M.b.v. de „+/-“toetsen de gewenste temperatuur instellen en toets ⏻ indrukken. De ingestelde tijd loopt af. Het symbool voor vlak-grilleren ☐ brandt.



#### Aanwijzing:

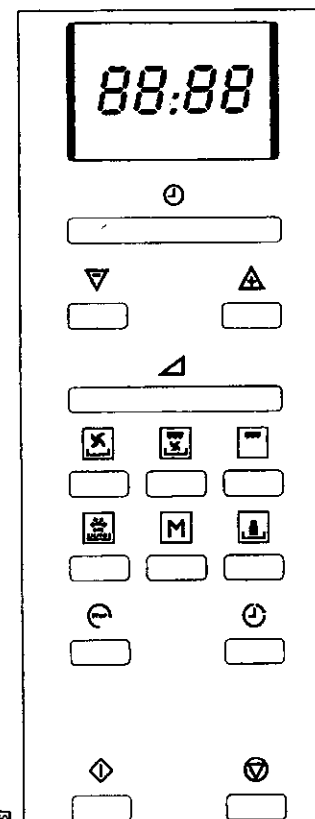
Oven alleen voorverwarmen, als dat aangegeven wordt.

IBFG600 - 04/95 NL

## Kombinatie magnetron ≈ en hetelucht ⌘

### Inschakelen

Voorbeeld: 20 minuten bij 190 °C en vermogensstand „P3“



MW 50

1. Toets ⏻ indrukken. De dagtijd gaat uit. M. b. v. de „+/-“toetsen de minuten instellen.



2. Toets ≈ indrukken. In het indicatieveld verschijnt de hoogste vermogensstand „P9“. Het magnetronsymbool ≈ knippert. M. b. v. de „+/-“toetsen de gewenste vermogensstand instellen.



3. Toets ⌘ indrukken. In het indicatieveld verschijnt de ingestelde tijd en de temperatuur „150 °C“. De symbolen voor magnetron ≈ en hetelucht ⌘ knipperen.



4. M. b. v. de „+/-“toetsen de gewenste temperatuur instellen en toets ⏻ indrukken. De ingestelde tijd loopt af. De symbolen voor magnetron ≈ en hetelucht ⌘ branden.



MW 53

IBKHL601 - 04/95 NL





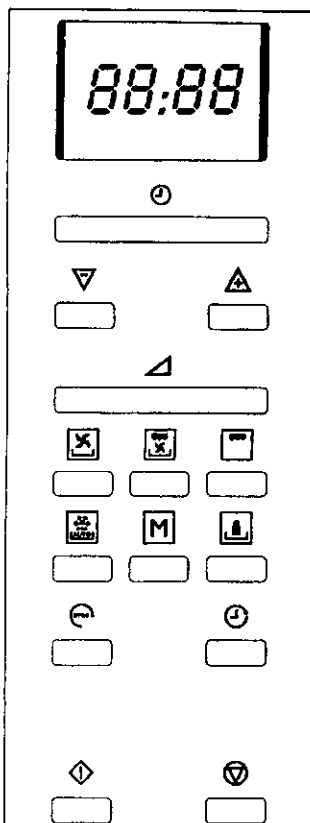
## Voorkeuze duur/einde →

### Invoeren

U kunt het toestel zó instellen, dat het gewenste programma automatisch in- en uitschakelt.

**Voorbeeld: het toestel moet om 12.15 uur uitschakelen.**

Zet de levensmiddelen in het toestel en stel het gewenste programma in, zoals op de vorige pagina's beschreven.



1. Druk dan echter **niet** toets in, maar toets →. De dagtijd gaat uit en in het indicatieveld knippert het symbool → en er verschijnt „0:00“.



2. Voer nu m. b. v. de „+/-“toetsen de tijd in, waarop het gerecht klaar moet zijn.



3. Toets indrukken. In het indicatieveld verschijnt de aktuele dagtijd en het symbool voor voorkeuze duur/einde → brandt.



Het toestel schakelt automatisch op de juiste tijd in en op de door u gewenste tijd weer uit.

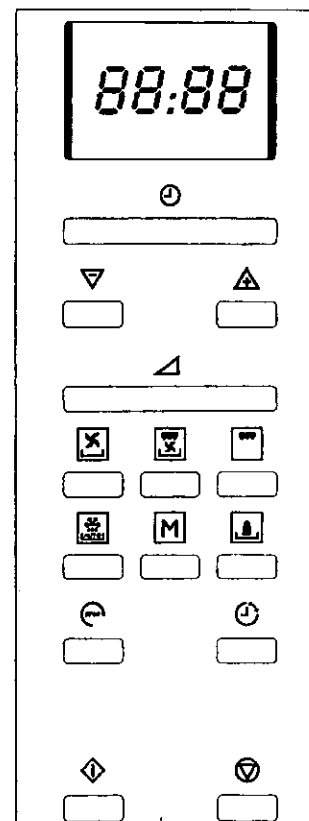
#### Aanwijzing:

Als u deze mogelijkheid gebruikt bij magnetron, dient u zich ervan te vergewissen dat er levensmiddelen in de ovenruimte staan.

## Programmageheugens

### Invoeren

Het apparaat heeft 1 programmageheugen, waarin u een eigen programma kunt opslaan. Het gaat hier om een programma die heel vaak in uw huishouden voorkomen, bijv. Het verwarmen van een kopje water. Stel het gewenste programma in, zoals op de vorige pagina's beschreven.



1. Druk dan echter niet toets in, maar de programmageheugentoets M. In het indicatieveld brandt her cijfer van het programma.



2. Druk daarna toets in om het ingevoerde programma te bevestigen. In het indicatieveld verschijnt weer de aktuele dagtijd.

### Oproepen

1. De programmageheugentoets indrukken. De dagtijd gaat uit. In het indicatievenster verschijnt de opgeslagen instelling, het betreffende symbool knippert en de indicatie van het gekozen programmageheugen licht op.

gekozen programmageheugen brandt.

2. Start-toets indrukken. De betreffende symbolen branden en de tijd loopt af.

#### Aanwijzingen :

Bij het opslaan van een nieuw programma in een reeds bezet geheugen worden de eerder opgeslagen waarden overschreven.







Bij stroomuitval gaat het programma verloren. Noteer daarom de instellingen die u in het geheugen heeft opgeslagen.

## Kookwekker

### Instellen

Met de kookwekker kunt u bijv. de tijd instellen voor eleren die u op het fornuis kookt. De tijd loopt af zonder dat het toestel ingeschakeld is. Echter alleen, als er geen andere functie gekozen is.

Eerst gaat u zo te werk als bij het instellen van de magnetron.

1. Toets  indrukken. De dagtijd gaat uit. M. b. v. de „+/-“toetsen de gewenste tijd instellen.
2. Toets  indrukken. In het indicatieveld verschijnt de hoogste vermogensstand „P9“. Het magnetronsymbool  knippert.
3. Door indrukken van de „-“toets „P0“ instellen. In het indicatieveld gaat het magnetronsymbool  uit, het kookwekkersymbool  knippert.
4. Toets  indrukken.

## Tabellen / tips


### Tabellen magnetron

#### Ontdooien


Gerecht	Hoeveelheid (gram)	Vermogen ▲	Duur (min.)	Standtijd (min.)	Tips/aanwijzingen
<b>Vlees</b>					
groot stuk vlees	500	2-3	10-12	10-15	Tussendoor omkeren. Vette gedeelten na de helft van de tijd met aluminiumfolie afdekken.
steaks	200	2-3	3-4½	5-10	Tussendoor omkeren.
gehakt, half-om-half	500	2-3	10-15	5-10	Na 10 minuten ontdooide gedeelten verwijderen.
<b>Gevogelte</b>					
kip	1000	2-3	20-25	10-20	Tussendoor 1 maal omkeren. Poten na de helft van de tijd met aluminiumfolie afdekken.
eend	1500-2000	2-3	25-35	20-30	Tussendoor 1 maal omkeren. Poten na de helft van de tijd met aluminiumfolie afdekken.
<b>Vis</b>					
hele vis	500	1-2	8-12	15-20	Tussendoor 1 maal omkeren. Vinnen evt. met aluminiumfolie afdekken.
garnalen	250	1-2	4-6	15-20	Na de helft van de tijd omroeren.
<b>Zuivelprodukten</b>					
kwark	500	1-2	18-25	15-20	Tussendoor bevroren stukken klein maken en omroeren.
boter	250	1	3-5	15-20	Aluminiumfolie van te voren verwijderen.
kaas	250	1	3-5	30-60	Aluminium deksel verwijderen – tussendoor omroeren.
room	200 ml	1	4-7	15-20	
<b>Fruit</b>					
aardbeien, pruimen, kersen, bessen, aprikozen	500	1-2	8-10	10-15	Afgedekt ontdooien, tussendoor 1 maal omroeren.
frambozen	250	1-2	4-6	10-15	Afgedekt ontdooien.

## Tabellen magnetron


### Ontdooien

Gerecht	Hoeveelheid (gram)	Vermogen 	Duur (min.)	Standtijd (min.)	Tips/aanwijzingen
<b>Brood</b>					
broodjes	4 stuks	1	3-4	5-10	Tussendoor omkeren.
volkorenbrood, bruin brood	1 sneetje (60-80 g)	1	1/2-1 1/2	5-7	Aparte sneetjes afgedekt ontdooien.
heel brood	500	1-2	6-8	10-20	Snijvlak afdekken.
<b>Gebak</b>					
cake	300	1-2	3-4	5-10	Op een servet of op een bord onafgedekt ontdooien.
vruchtentaart van de bakplaat	400-450	1-2	3-4	5-10	Zie boven
1 stuk appeltaart	400	1-2	8-10	10-15	Zie boven.
room- en boter-crème-taart	300-400	1	5-6	30-60	In de oven slechts iets ontdooien.


### Smelten van levensmiddelen

Gerecht	Hoeveelheid (gram)	Vermogen 	Duur (min.)	Standtijd (min.)	Tips/aanwijzingen
chocolade/couverture	100	5-6	2-4	2-3	In stukjes breken en tussendoor omroeren.
boter	50	6-7	1/2-1	1-2	Om te verwarmen 1 minuut langer instellen.


### Verwarmen van gekoelde levensmiddelen en dranken

Gerecht	Hoeveelheid (gram)	Vermogen 	Duur (min.)	Standtijd (min.)	Tips/aanwijzingen
<b>Levensmiddelen</b>					
1 potje babyvoeding	125-250	5-6	1/2-2	2-3	Potje zonder deksel verwarmen. Na het verwarmen omroeren.
bord met éénpersoonsmaaltijd	350-400	8-9	2-3	2-3	Afgedekt verwarmen. Saus apart in een kopje.
1 portie vlees	150-175	8-9	1-2	2-3	Gepaneerd vlees niet afdekken, alle andere vlees wel afdekken.

### Verwarmen van gekoelde levensmiddelen en dranken


Gerecht	Hoeveelheid (gram)	Vermogen 	Duur (min.)	Standtijd (min.)	Tips/aanwijzingen
1 portie groente of aardappelen of rijst	200	8-9	1 1/2-2 1/2	2-3	Afgedekt verwarmen.
1 kop soep	200 ml	9	1-2	2-3	Heldere soep niet afdekken, gebonden soep wel afdekken.
<b>Dranken</b>					
melk of babyvoeding	200 ml	7-8	1/2-1	1-2	Zonder deksel. Na het verwarmen omroeren! Temperatuur controleren!
1 kopje water koken	180 ml	9	1 1/2-2 1/2	1-1 1/2	Instant-koffie of -thee pas na ca. 1/2 minuut erin doen, als het water niet meer borrelt.
1 kopje melk	200 ml	9	1/2-1	1-1 1/2	Melk wordt drinkwarm.
1 kop koffie (opnieuw verwarmen)	150 ml	9	1/2-1	1-1 1/2	

### Ontdooien en verwarmen van bevroren kant-en-klare gerechten

Gerecht	Hoeveelheid (gram)	Vermogen 	Duur (min.)	Standtijd (min.)	Tips/aanwijzingen
1 portie vlees met saus	150-175	8-9	3-5	3-5	Tussendoor omkeren resp. omroeren.
1 portie vlees met groente en aardappelen	300-450	8-9	8-15	3-5	Vóór het opdienen omroeren.


## Tabellen magnetron

### Koken van groente<sup>1)</sup>

Gerecht	Hoeveelheid (gram)	Vloeistof toevoegen	Vermogen 	Duur (min.)	Standtijd (min.)	Tips/aanwijzingen
aardappelen	250	2-3 eettl.	9	4-5	2-3	Schillen en in vieren snijden.
bloemkool	500	1/8 l	8-9	8-10	2-3	Bovenkant met boter bestrijken.
broccoli, diepvries	300	1/8 l	9	10-12	3-4	Stelen naar buiten leggen.
champignons	250	geen	8-9	4-5	2-3	In plakjes snijden.
erwtjes en worteltjes, diepvries	300	1/2 kopje	8-9	7-9	2-3	
koolrabi	250	1/2 kopje	8-9	7-8	2-3	In stukjes snijden.
paprika	250	geen	8-9	5-6	2-3	In reepjes of stukjes snijden.
prei	250	1/2 kopje	8-9	4-6	2-3	In ringen of stukjes snijden.
spruitjes, diepvries	300	1/2 kopje	8-9	7-9	2-3	
worteltjes	250	1/2 kopje	8-9	8-10	2-3	In plakjes of stukjes snijden.
zuurkool	250	1/2 kopje	8-9	8-12	2-3	

<sup>1)</sup> alle groenten afgedekt koken

### Koken van vis

Gerecht	Hoeveelheid (gram)	Vermogen 	Duur (min.)	Standtijd (min.)	Tips/aanwijzingen
visfilet	500	8-9	7-9	2-3	Afgedekt koken.
hele vis	1000	1. 8-9 2. 5-6	4-5 8-10	2-3	Afgedekt koken, platte stukken met aluminiumfolie afdekken.

### Aanwijzing:

De aangegeven tijden zijn richtlijnen en zijn afhankelijk van soort en kwaliteit van de levensmiddelen.

## Praktische tips voor het gebruik

### Algemeen

- ☐ Laat de levensmiddelen na het uitschakelen van het toestel nog enkele minuten staan (standtijd).
- ☐ Verwijder verpakkingen van aluminiumfolie en metaal voordat u de levensmiddelen gaat bereiden.

### Koken

- Levensmiddelen altijd afdekken met voor de magnetron geschikt materiaal. Als u een korstje wenst, geen deksel gebruiken.
- Gekoelde of bevroren levensmiddelen hebben een langere kooktijd nodig.
- Gerechten met saus moeten af en toe omgeroerd worden.
- Groenten met een stevige structuur, zoals worteltjes, erwten en bloemkool, met wat water koken.
- Groenten met een zachte structuur, zoals paddestoelen, paprika en tomaten, zonder vloeistof koken.
- Grote stukken na ongeveer de helft van de kooktijd omkeren.
- Groente zo veel mogelijk in even grote stukken snijden.

### Ontdooien van vlees, gevogelte, vis

- De bevroren, uitgepakte levensmiddelen op een omgekeerd schoteltje of bordje met een bakje eronder of op een ontdooirooster resp. kunststof zeef leggen, opdat het ontdooivocht kan wegllopen.
- Na de helft van de ontdooitijd de levensmiddelen omkeren, indien mogelijk reeds ontdooide stukken losnemen.

### Ontdooien van boter, gebak, kwark

- Niet volledig in de oven laten ontdooien, buiten de oven bij kamertemperatuur verder laten ontdooien. Het resultaat wordt dan gelijkmatiger.
- Verpakkingen van metaal of aluminium vóór het ontdooien volledig verwijderen.

### Ontdooien van fruit en groente

- Fruit en groente die rauw verder verwerkt moeten worden, niet volledig in de oven laten ontdooien, bij kamertemperatuur verder laten ontdooien.
- Fruit en groente die gekookt moeten worden, kunt u direkt op een hoger magnetronvermogen koken, zonder dat ze eerst ontdooit zijn.

### Kant-en-klare gerechten

- Kant-en-klare gerechten in metalen verpakking of kunststof verpakking met metalen deksel alleen in de magnetronoven ontdooien of verwarmen, als op de verpakking duidelijk staat, dat dat mogelijk is.
- Volg beslist de op de verpakking gedrukte bedieningsaanwijzingen op (bijv. metalen deksel verwijderen en kunststoffolie inprieken).

## Tabellen magnetron

### Tips voor de magnetron

Voor de hoeveelheid levensmiddelen die u wilt gaan bereiden vindt u geen aanwijzingen.













Zoek in de tabel soortgelijke levensmiddelen. Verleng of verkort de kooktijden volgens de volgende regel:  
dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd  
halve hoeveelheid = halve tijd

De levensmiddelen zijn te droog geworden. Kortere tijd instellen of lager magnetronvermogen kiezen.

De levensmiddelen zijn na afloop van de tijd nog niet ontdooid, heet of gaar. Langere tijd instellen of hoger magnetronvermogen kiezen. Denk erom dat hogere gerechten langere tijd nodig hebben.

Na afloop van de tijd zijn de levensmiddelen aan de rand oververhit, maar in het midden nog niet klaar. Kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijd. Vloeistoffen, bijv. soep, tussendoor omroeren.

## Tabellen bakken

Gerecht	Accessoire	Inschuihoogte van onderen	Magnetron vermogen 	Soort verwarming	Temperatuur (°C)	Totale tijd (min.)
<b>Gebak in vormen</b>						
cake/ tulband	grill-rooster	1e	-		160-170 nawarmte	60-65 5
biscuittaart	grill-rooster	1e	-		160-170	35-45
kaastaart	grill-rooster	1e	-		160-170 nawarmte	60-70 10
Quiche Lorraine	grill-rooster	1e	-		150-160	40-50
<b>Gebak op de bakplaat</b>						
opgerolde cake <sup>1)</sup>	bakplaat	1e	-		170-180	12-17
vruchtentaart	bakplaat	1e	-		160-170 nawarmte	45-55 10
pizza <sup>1)</sup>	bakplaat	1e	-		240-250	13-17
diepvriespizza <sup>2)</sup>	grillrooster	2e	1-2		190-200 nawarmte	15-20 3-5
diepvriesbaguette <sup>2)</sup>	glazen braadslede	2e	1-2		190-200 nawarmte	15-20 3-5
<b>Koekjes</b>						
bladerdeeg <sup>1)</sup>	bakplaat	1e	-		170-180	15-25
zandtaartdeeg	bakplaat	1e	-		150-170	18-25

<sup>1)</sup> Op de aangegeven temperatuur voorverwarmen (zonder magnetron ingeschakeld).

<sup>2)</sup> Let op de aanwijzingen van de fabrikant.

## Tabellen bakken

### Aanwijzingen bij de tabel bakken:

De aangegeven temperaturen en tijden zijn slechts richtlijnen, omdat ze van soort, hoeveelheid en bakvorm (materiaal, maat) afhangen.

Wij raden u aan, de eerste keer altijd de laagste temperatuur in te stellen en als het nodig is, bijv. als het gerecht niet bruin genoeg is of de baktijd te lang duurt, een hogere temperatuur te kiezen.

Als u voor een eigen recept geen konkrete aanwijzingen kunt vinden, zoek dan in de tabel een soortgelijk gerecht.

De tabellen gelden, indien niet anders aangegeven, voor het inschuiven in een koude oven.

Nawarmte betekent: na afloop van de baktijd het gebak nog even in de uitgeschakelde oven laten staan.

### Tips voor het bakken

Zo stelt u vast of het gebak gaar is.

Steek een cocktailprikker op het hoogste punt in het gebak. Als er geen deeg meer aan de prikker blijft kleven, kunt u de oven uitschakelen en gebruik maken van de nawarmte.

Het gebak zakt in (wordt klef).

Kontroleer uw recept. Gebruik de volgende keer minder vloeistof. Let erop dat het deeg lang genoeg gemixt wordt.

Gebak in een vorm wordt aan de onderkant te licht.

Gebruik de volgende keer een donkere bakvorm.

Gebak met een vochtige vulling is niet gaar.

Stel de volgende keer een lagere temperatuur in en verleng de baktijd.








Koekjes laten niet van de bakplaat los.

Zet de bakplaat nog even in de oven en neem de koekjes dan dadelijk los. Gebruik de volgende keer bakpapier.

Gebak in een vorm laat niet los.

Maak m. b. v. een mes voorzichtig de rand los. Keer de vorm weer om en bedek hem enige malen met een natte, koude doek. Vet de volgende keer de vorm goed in en strooi er bovendien wat paneermeel in.

## Tabel braden/grilleren

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Acces-soire	Inschui-fhoogte van onderen	Magne-tron-vermo-gen 	Soort ver-warming	Tempera-tuur (°C)	Totale tijd (min.)
<b>Vlees/gevogelte</b>							
rosbief	1000	glazen braad-slede grill-rooster	1e	–		180–200	40–45
varkensvlees	1000	grillrooster	1e	3		160–180 na-warmte	45–55 5–10
gehakt	750–1000	grillrooster	2e	4		165–185 na-warmte	20–25 5
kip	1000	grillrooster	1e	3		180–190 na-warmte	23–28 5–10
<b>Ovenschotels/ gratineren</b>							
aardappelgratin	1000	grillrooster	1e	4		190–200 na-warmte	20–25 5
lasagna	1000	grillrooster	1e	5		180–190 na-warmte	25–30 5

### Aanwijzingen bij de tabel braden/grilleren:

De aangegeven temperaturen en tijden zijn slechts richtlijnen, omdat ze van soort en hoeveelheid afhangen.

De tabellen gelden, indien niet anders aangegeven, voor het inschuiven in een koude oven.

De levensmiddelen indien mogelijk na de helft van de tijd omkeren, zodat beide kanten gelijkmatig gaar en bruin worden.

Schuif bij combinatiegebruik met magnetron altijd de glazen braadslede onder het grill-rooster.

## Tabel grillen

Gerecht	Hoeveelheid (g)	Acces-soire	In-schuif-hoogte van onderen	Soort ver-warming	Tempe-ratuur (°C)	Grilltijd	
						1e kant (min.)	2e kant (min.)
<b>Vlees/gevogelte</b> worstjes <sup>1)</sup>	4 stuks	grillrooster bakplaat	4e	☞☞	190-200	4-6	4-6
2 steaks	elk 200	grillrooster bakplaat	4e	☞☞	190-200	10-12	9-11
kippebouten 2 stuks	elk 200	grillrooster bakplaat	3e	☞☞	180-190	12-15	10-12
<b>Vis</b> forellen 4 stuks	elk 170	grillrooster glazen braad-slede	3e-4e	☞☞	190-200	6-9	5-8
<b>Diversen</b> toast <sup>2)</sup>	6 stuks	grillrooster	4e	☞☞	190-200	2-3	2-3
toast gratineren <sup>2)</sup>	4 stuks	grillrooster	4e	☞☞	190-200	4-6	

<sup>1)</sup> De oven 2 minuten voorverwarmen.

<sup>2)</sup> De oven 5 minuten voorverwarmen.

### Aanwijzingen bij de tabel grillen:

De aangegeven temperaturen en tijden zijn slechts richtlijnen, omdat ze van soort en kwaliteit van het vlees afhangen.

Grillen is bijzonder geschikt voor platte stukken vlees en vis.

De tabellen gelden, indien niet anders aangegeven, voor het inschuiven in een koude oven.

Platte stukken hoeft u slechts één maal om te keren, ronde stukken verschillende malen.

Vis kunt u het beste om en om op het grillrooster leggen.

De glazen braadslede resp. de bakplaat en het grillrooster zet u samen in één inschuif-hoogte.

## Tips voor braden en grillen

Het vlees of de vis is te donker geworden en de korst is voor een deel verbrand.

Kontroleer de inschuifhoogte, de temperatuur en het magnetronvermogen. Kies de volgende keer een lagere temperatuur en/of een lager magnetronvermogen.

Het vlees ziet er goed uit, maar de saus is aangebrand.

Neem de volgende keer een kleinere schaal of voeg meer vloeistof toe.

Het vlees ziet er goed uit, maar de saus is te licht.

Neem de volgende keer een grotere schaal en/of voeg minder vloeistof toe.

Voor het gewicht van het vlees dat u wilt gaan bereiden vindt u geen aanwijzingen in de tabel.

Kies de aanwijzing die het dichtste bij dat gewicht ligt en verleng of verkort de tijd.

## Reiniging en onderhoud

### Buitenkant van het toestel

De voorzijde van het toestel met een zachte doek en een warm sopje afnemen. Gebruik geen schuurmiddelen, scherpe reinigingsmiddelen of schurende voorwerpen, omdat anders dofte plekken ontstaan.

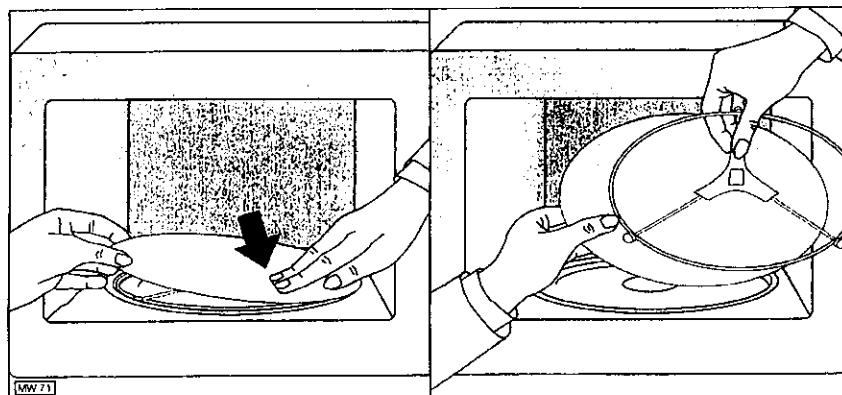
### Ovenruimte

De ovenruimte blijft lang mooi, als u geen harde schuursponsjes e.d. gebruikt. Het grillelement is vast ingebouwd en kan niet worden losgenomen.

Eventuele luchtjes in de ovenruimte kunt u neutraliseren, door een kopje water met wat citroensap enkele minuten in de oven te verwarmen.

### Draaiplateau en draaimechanisme

Het draaiplateau kunt u losnemen, door op de rand te drukken, zodat de andere kant omhoogkomt (zie afb.).



Het draaiplateau reinigt u in een sopje of u zet het in de afwasmachine. Het draai-mechanisme reinigt u in een sopje.

### Overige accessoires

De in hangroosters, rooster, bakplaat en glazen braadslede direct na het gebruik reinigen. Vuilresten kunnen dan nog makkelijk met een afwasborstel of sponsje verwijderd worden.

## Wat is er aan de hand als . . .

### ... de magnetronoven niet werkt?

- Kontroleer of
- de stekker in het stopkontakt zit,
  - de zekeringen in de huisinstallatie in orde zijn,
  - misschien de stroom uitgevallen is.

Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, dient u contact op te nemen met een erkend elektro-installateur.


### ... de magnetron niet werkt?

- Kontroleer of
- de deur goed gesloten is,
  - er geen etensresten of vreemde voorwerpen tussen de deur geklemd zijn,
  - de deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn,
  - de start-toets ingedrukt is.

### ... u niets kunt instellen?

Kontroleer of de dagtijd ingesteld is.

### ... in het indikatieveld de letter „E” verschijnt?

U hebt foutieve gegevens ingevoerd. Druk toets  in om te corrigeren en voer de juiste instelling in.

### ... in het indikatieveld „E 15” verschijnt?

Het toestel is nog warm van het vorige gebruik. Laat het enige tijd afkoelen en probeer het nog eens.

### ... het draaiplateau niet draait?

- Kontroleer of
- het draai-mechanisme goed op de aandrijving zit,
  - het draaiplateau misschien uitgeschakeld is,
  - servies is gebruikt dat buiten het draaiplateau uitsteekt,
  - levensmiddelen buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren.

### ... de levensmiddelen langzamer heet en gaar worden dan voorheen?

- stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of
- als de levensmiddelen kouder waren dan anders, tussendoor omroeren of omkeren of
- stel een hoger vermogen in.

### ... de magnetron niet uitschakelt?

Trek de stekker uit het stopkontakt of schakel de zekering in de huisinstallatie uit. Neem contact op met de Klantenservice van Electrolux



## Wat is er aan de hand als . . .

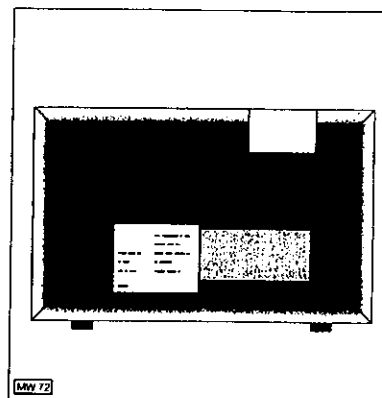
### ... de ovenverlichting uitvalt?

Neem contact op met de Klantenservice van Electrolux. Vervangen van de ovenverlichting mag alleen door de Klantenservice van Electrolux geschieden.

#### Attentie:

Als u toch voor één van de hier vermelde storingen of vanwege foutieve bediening de Klantenservice inschakelt, wordt dit bezoek ook tijdens de garantietermijn niet door onze garantiebepalingen gedekt. Volg daarom de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing consequent op.

## Klantenservice



Geef de Klantenservice E-nummer en F-nummer op, die u op het typeplaatje vindt of, indien aanwezig, PNC (pijl).

Aan de hand van deze nummers kan de Klantenservice de juiste voorbereidingen treffen, zodat het toestel bij het eerste bezoek van de technicus weer hersteld kan worden en u slechts één monteursbezoek hoeft te betalen.

Om deze nummers bij de hand te hebben, kunt u ze het beste hieronder en voorop deze gebruiksaanwijzing noteren.

E-nr.: .....

F-nr.: .....

PNC: .....

Als u vragen hebt waar deze gebruiksaanwijzing geen antwoord op geeft, kunt u de volgende afdelingen raadplegen:

**Consumentenbelangen** tel. 0172-468 172  
(voor algemene, produkt- of gebruiksinformatie) fax 0172-468 155

**Storingen/reparaties** tel. 0172-468 268  
(voor bezoek servicetechnicus) fax 0172-468 255

Onze service-afdeling voert reparaties uit overeenkomstig de voorwaarden die tussen de Consumentenbond en de VLEHAN (Vereniging Leveranciers Elektrotechnische Huishoudelijke Apparaten Nederland) zijn overeengekomen.